モリちゃん 秋の新メニュー 第1弾
は、日本一長い104センチのマルチョウ「104（ジューシー）牛ホルモン一本焼き」

テレビや雑誌でも頻繁に紹介され、多くの焼肉ファンを虜にしているモリちゃん
御茶ノ水本店から4種類の新メニューが登場します。第1弾は『104（ジューシー）牛ホルモン一本焼き
3,090円』。同店の名物として親しまれてきた牛ホルモン一本焼きを、日本最長クラスの1メートルオーバーで提供いたします。

【牛ホルモン一本焼き】
新鮮なマルチョウを丸ごと一本焼きあげる、モリちゃんの看板メニューです。登場したときのインパクトが絶大なのはもちろんですが、魅力はそれだけではありません。
カットしたマルチョウの場合、断面から旨みがどんどん逃げていってしまいますが、長い状態のままじっくりと焼いていくことで、上質な脂と旨みをとじ込めます。
ジューシーなホルモン本来のおいしさを心ゆくまで味わってほしいという思いを込めて、104（ジューシー）センチという超ロングサイズにて提供させていただきます。

【モリちゃん 御茶ノ水本店 店舗情報】
住所：千代田区神田小川町3-10-11
TEL：03-5282-4823

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com